



## Lettre Mensuelle – décembre 2018

### J – quelques jours avant les fêtes de fin d'année :

#### Les ingrédients pour un Noël réussi :

- Une sélection de vins aux petits oignons
- Une pincée de whiskys, rhums, cognacs, gins, bières,...
- Des vins et alcools présentés à l'unité ou en coffrets
- Une touche de paniers garnis
- Une farandole de cours d'œnologie
- Le tout servi avec plaisir par une équipe renforcée pour les fêtes !



L  
E  
S  
  
N  
E  
W  
S

### PROCHAINS COURS D'OENOLOGIE

Sur

*réserve*

**Vendredi 4 et jeudi 17 janvier 2019 (20h-23h) : « La Vallée du Rhône Septentrionale ».** Une soirée autour d'appellations mythiques (Condrieu, Côte-Rôtie, Cornas, St Joseph...), ça vous tente ?

Vins rouges	Suggestions d'accords
Ventoux – Brunely 2016 – 7.20 €	Bœuf bourguignon, pot-au-feu, veau marenco
St Chinian – Les pierres sèches 2015 – 8.50 €	Travers de porc, bavette grillée, faisan/raisins
Bergerac – Tourmentine Bio 2015 – 8.70 €	Dinde ou oie rôties, chapon, magret de canard ...
Bordeaux – Graves Bel Air 2015 – 9.80 €	Civet/lièvre, chevreuil grd veneur, noix/veau
Vins blancs	
Corbières – White is White 2015 – 7.50 €	Fruits/mer, coq. St Jacques, moules/marinières
Bourg. Aligoté – Sorin Coquard 2017 – 7.90 €	Escargots, crustacés, gougères, grenouilles

LES 6  
VINS  
DU  
MOIS

Les Vins de Sylvain et autres Merveilles vous accueille au 52, av. de Paris  
du mardi au samedi : de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h  
le dimanche : de 9h30 à 12h